



Czy moja żywność zawsze jest bezpieczna?



Jak dbać o bezpieczeństwo żywności.

Banki Żywności 



Bezpieczeństwo żywności – definicja

Bezpieczeństwo żywności to działania, które podejmujemy, aby na każdym etapie produkcji i sprzedaży żywności była bezpieczna dla nas, czyli konsumentów.

Źródło: FAO

Na bezpieczeństwo żywności wpływa wiele czynników:

- stan gleb, sposób uprawy, zbiory,
- sposób przetwarzania,
- sposób przechowywania,
- obróbka jedzenia (gotowanie / mrożenie / suszenie)

Głównym powodem dbania o bezpieczeństwo żywności w całej UE jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi.

Każdy obywatel ma prawo wiedzieć, w jaki sposób żywność, którą spożywa, jest produkowana, przetwarzana, pakowana, etykietowana i sprzedawana.



Co zagraża bezpieczeństwu żywności?

Czynniki zagrażające bezpieczeństwu żywności dzielimy na:

chemiczne – zanieczyszczenia pestycydami, toksynami, metalami ciężkimi,

fizyczne – pozostałości np. kamieni, piasku, szkła (mogły się dostać do żywności w trakcie procesu produkcyjnego,

biologiczne – drobnoustroje, bakterie, wirusy, szkodniki.



W Polsce nad bezpieczeństwem żywności czuwa szereg instytucji i organizacji

Zasadniczą kontrolę i nadzór sprawuje Główny Inspektorat Sanitarny (GIS, popularny Sanepid).

GIS jest w badaniach wspierany przez:

- Inspektorat Weterynarii (bada produkty pochodzenia zwierzęcego),
- Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
- Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Z kolei na poziomie europejskim o bezpieczeństwo żywności dba Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), który systematycznie publikuje raporty dotyczące bezpieczeństwa żywności w całej Unii Europejskiej.



Skutki spożywania żywności złej jakości (zanieczyszczonej, pleśniejącej, zepsutej)

Na świecie każdego roku z powodu skażonej żywności choruje jedna na dziesięć osób.



Spożywanie żywności skażonej (m.in. przez bakterie, pasożyty, wirusy i substancje chemiczne np. metale ciężkie) jest przyczyną ponad 200 chorób.

Aby zachować bezpieczeństwo żywności w naszych domach:



Myj produkty przed zjedzeniem.

Używajmy do jedzenia czystych naczyń i sztućców.

Nie kładźmy produktów surowych, np. mięsa, obok już ugotowanych.

Gotujmy dokładnie, szczególnie jajka, mięso i owoce morza.

Dania gotowe (np. sałatki, kanapki, zupy), produkty mleczne po otwarciu, niektóre owoce i warzywa przechowujemy w lodówce.

Nie jedzmy produktów po upływie daty oznaczonej jako „należy spożyć do”.

Nie jedzmy produktów spleśniałych.

